LP 8310.qxd 4/16/07 10:24 AM Page 1

Manual de instrucciones

Garantía y listado de Servicios Técnicos Autorizados

Active su Garantía Original
Ingrese en www.garantiaatma.com.ar
y participe del sorteo de un DVD

MULTIPROCESADORA

MP 8602

220 - 240V ~ 50 - 60Hz 600W

LP 8310.qxd 4/16/07 10:24 AM Page 2

LP 8310.qxd 4/16/07 10:24 AM Page 3

Precauciones

Por favor, lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto.
1. Antes de enchufar, verifique que el voltaje del artefacto corresponda con el de la instalación eléctrica.
2. Siempre desenchufe el artefacto antes de armarlo, desarmarlo y limpiarlo.
3. No enchufe el artefacto a la corriente hasta que esté completamente armado y siempre desenchúfelo antes de desarmar el artefacto o tocar alguna de las cuchillas.
4. No permita que los niños jueguen con este artefacto.
5. No permita que la unidad, el cable o el enchufe se humedezcan.
6. Nunca utilice un artefacto dañado. Si se encuentra dañado por favor llévelo a un Servicio Técnico Autorizado.
7. No haga funcionar nunca el aparato con el enchufe o el cable dañado, o después que el mismo hubiera funcionado mal o haya sido dañado en alguna forma, no intente repararlo Ud. mismo. Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado o persona calificada.
8. No permita que el cable sobrante cuelgue sobre el borde de la mesada o que toque superficies calientes.
9. Las cuchillas son muy filosas!
10.No coloque en el artefacto ingredientes calientes
11.El artefacto está diseñado para procesar cantidades de alimentos normales, según lo indicado en los distintos vasos.
12.Este aparato no fue diseñado para el uso por las personas, incluso los niños, con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, con falta de experiencia y/o conocimiento, a menos que ellos se encuentren bajo estricta vigilancia.

IMPORTANTE

- Al utilizar artefactos eléctricos, se deben tener precauciones de seguridad básicas. Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
- Para protegerse de descargas eléctricas no sumerja la unidad, el enchufe o el cable en agua u otro líquido.
- Es necesaria una atenta supervisión si el aparato es operado cerca de niños.
- Desenchúfelo cuando no lo utilice, antes de remover o colocar alguna pieza, y antes de limpiar.
- El uso de accesorios no vendidos o recomendados por los fabricantes del artefacto pueden causar daños al aparato o a su persona.
- Mantenga las manos y utensillos fuera de los vasos de procesamiento mientras está operando para prevenir la posibilidad de daños personales severos. La espátula plástica podrá ser utilizada solamente cuando la procesadora no este funcionando.
- Tenga cuidado con las cuchillas para evitar cortes o daños. Siempre extraiga la cuchilla antes de sacar el alimento procesado.
- No sobrecargue los vasos. No exceda el nivel de llenado cuando procese alimentos duros.
- No use más de dos tazas de alimentos livianos como harina, salvado, centeno, etc.
- No apague el aparato sacando la tapa. Siempre utilice la perilla de control.
- No use paños limpiadores con compuestos duros o metálicos, o limpiadores abrasivos en ninguna de las partes.
- No opere la unidad si hay pedazos de alimento alrededor de la cuchilla y ésta se traba. Apague la unidad y saque el alimento. Córtelo en pequeños trozos y luego coloque una cantidad pequeña .

NOTA:

Esta procesadora está provista de un dispositivo de seguridad que impide su funcionamiento cuando los vasos o la tapa de seguridad no están correctamente colocados.

UTILIZANDO SU PROCESADORA

Por favor lea este manual para aprender cómo armar, desarmar y limpiar su procesadora en forma segura.
Asegúrese que el motor, el disco y/o las cuchillas se hayan detenido completamente antes de sacar la tapa de alguno de los vasos.
Nunca utilice sus manos para empujar alimentos dentro de la boca de entrada.
Siempre utilice el presionador de alimentos que se provee.
No la coloque sobre ni cerca de quemadores de gas o eléctricos.

Para desconectar tome la ficha y desenchúfela del tomacorriente. Nunca tire del cable.
Este artefacto es para uso doméstico solamente y no para uso comercial o industrial.
No opere la procesadora en forma continua por más de un minuto. Permita que descanse unos minutos antes de reencender.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar su procesadora por primera vez lave todas las partes con agua caliente y detergente. Recuerde que la unidad principal no debe ser sumergida en agua ni en ningún otro líquido.
Límpiela con un trapo húmedo y luego séquela bien.

Identificación de partes

LP 8310.qxd 4/16/07 10:25 AM Page 5

Identificación de partes

1. Cardán
Este accesorio es el que conduce toda la potencia del motor a los accesorios de la procesadora. Coloque esta pieza antes de colocar el recipiente y los accesorios.

2. Recipiente
Este recipiente posee una capacidad de 1 litro. El recipiente se asegura sobre la base del motor y está diseñado para potenciar el procesamiento uniforme y eficaz.

3. Tapa del recipiente con vertedor de alimentos
La tapa activa el sistema de seguridad automático. El aparato no funcionará si la tapa no se ha colocado y asegurado correctamente sobre el recipiente. El vertedor de alimentos se utiliza para agregar ingredientes líquidos y/o sólidos. Permite añadir ingredientes mientras el aparato está en funcionamiento.

4. Embutidor
El embutidor de alimentos dirige los ingredientes de forma uniforme por el vertedor de alimentos y dentro del recipiente. También se puede utilizar para cerrar el vertedor de alimentos y evitar que los ingredientes salgan por el mismo.

5. Unidad Principal
Ensamble la unidad principal con sus accesorios preferidos para procesar los alimentos e incorporarlos a sus comidas.

6. Control de velocidad
El dial de control de velocidades, que posee las velocidades claramente marcadas, facilita la selección de la velocidad deseada. Girando el dial de control hacia el lado opuesto se encuentra la funcion pulsador, que proporciona un mayor control al procesar y permite activar impulsos cortos de marcha. El electrodoméstico posee 3 ajustes de velocidad variable que se pueden cambiar en cualquier momento durante el procesamiento.

7. Alojamiento para el cable
Este dispositivo útil para el cable mantiene la mesa de trabajo ordenada al guardar el cable que no es necesario.

8. Eje porta accesorios
Coloque este accesorio cuando necesite utilizar el disco porta accesorio para rebanar o rallar.

9. Disco de porta accesorio
El disco porta accesorio sujeta los accesorios para rebanar y rallar.

10. Cuchilla para cortar en rebanadas
La cuchilla para cortar en rebanadas es ideal para rebanar una gran variedad de frutas y vegetales.

11. Cuchilla para rallar
La cuchilla para rallar es ideal para rallar quesos duros.

LP 8310.qxd 4/16/07 10:25 AM Page 6

Identificación de partes

12. Turbo procesador
Turbo Procesador pica y mezcla al instante todo tipo de verduras para ensaladas, tortillas, sopas, rellenos para tartas, etc. Perfecciona el procesado de verduras aumentando el rendimiento de su Multiprocesadora de Alimentos. Este debe siempre ser colocado sobre la cuchilla y el accesorio emulsionador.

13. Cuchilla picadora
La cuchilla de acero inoxidable se puede utilizar para cortar, mezclar, licuar, hacer puré y preparar mezclas para tortas. Los bordes de la cuchilla son muy filosos. ¡Evite tocarlos!

14. Disco Emulsionador
Este disco es ideal para preparar mayonesa, batir huevos, cremas y masas líquidas.

15. Accesorio triturador
Es un complemento que optimiza las funciones de la cuchilla picadora. Consta de un recipiente con un agujero central en su base que permite adaptar el tamaño del recipiente a las dimensiones exactas de la cuchilla picadora y el turbo-procesador de alimentos. Con el recipiente de la procesadora vacío y limpio coloque el accesorio triturador de modo de que coincida su forma superior con la de la tapa, luego coloque la cuchilla picadora y su complemento el turbo procesador. Ubique y trabe la tapa de modo de que la procesadora quede en condiciones de marcha.

16. Amasador
El amasador se puede utilizar para preparar masa de pan y bollos y para mezclar preparados de torta y masas líquidas.

LP 8310.qxd 4/16/07 10:25 AM Page 8

Antes de utilizar el aparato

Asegúrese que la procesadora de alimentos esté desenchufada y que el interruptor de control se encuentre en la posición de APAGADO (0).
Limpie completamente las partes y accesorios que estarán en contacto con los alimentos antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez.
NOTA: Todas las cuchillas metálicas para cortar son extremadamente filosas, preste atención cuando las manipule.
NOTA: Antes de armar el aparato, asegúrese de que el cable de corriente eléctrica esté desenchufado.

Ajuste correcto de las partes de la unidad
La procesadora de alimentos sólo funcionará si todos los elementos se han ajustado de forma correcta. Asegúrese de que todos los accesorios hayan sido ajustados de forma correcta.

Colocación del recipiente
1. Coloque el cardán sobre el cuerpo de la procesadora.
2. Coloque el recipiente con el asa orientada hacia su derecha.
3. Gire en sentido anti horario hasta que haga tope.
4. Elija el elemento a utilizar según el proceso deseado y colóquelo sobre el cardán
5. Aplique la Tapa sobre la Taza, haciendo coincidir el buje central de guía con el perno del accesorio.
6. Gire la TAPA en el sentido INVERSO al de las agujas del reloj hasta oír el “CLICK” de seguridad, condición sin la cual no entrará en funcionamiento el Motor.

IMPORTANTE: La manija del vaso de la procesadora lleva un mecanismo que acciona el micro interruptor de seguridad. Por este motivo, siempre la manija debe montarse quedando a la derecha (o sea de las cuatro posiciones que podría tener, solo a la derecha se acciona el micro interruptor).

LP 8310.qxd 4/16/07 10:25 AM Page 9

Uso de la procesadora de alimentos

1. Asegúrese de que la unidad de la procesadora/accesorios se hayan colocado de forma correcta y que la unidad se encuentre sobre un lugar de trabajo seguro y seco.

2. Verifique que el interruptor se encuentre en la posición '0' (apagado/off) y conecte el cable en el enchufe de energía eléctrica.

3. Utilice el dial de control para seleccionar la velocidad deseada de 1- 3. Para detener el aparato vuelva a colocar el interruptor en la posición '0' (off). Ver la guía de funciones de ajustes recomendados.

4. Se pueden agregar ingredientes adicionales mientras se está procesando si se los introduce a través del vertedor de alimentos una vez que se ha retirado el dispositivo para empujar alimentos.

5. La función del pulsador se activa siempre que seleccione * en el dial. Utilice la función del pulsador para alimentos que sólo requieren impulsos cortos como las hierbas, frutas secas y frutas pequeñas.

Nota: Para empujar los alimentos dentro del recipiente utilice siempre el dispositivo para empujar. Esto asegura que los alimentos se procesen de forma homogénea. NUNCA utilice sus dedos o cualquier otro utensillo.

Nota: Cuando mezcle alimentos pesados como masas de 1.5kg, no opere el aparato por más de un minuto a la vez. Para cargas normales de alimentos, no opere el aparato de forma continua por más de 1 minutos sin un descanso de 2 minutos por vez.

LP 8310.qxd 4/16/07 10:25 AM Page 17

Cuidado y limpieza

Cuidado y limpieza

1. Siempre desenchufe el aparato antes de iniciar la limpieza del motor.
2. Limpie la unidad del motor con un paño húmedo. No sumerja la unidad del motor en agua y tampoco lo enjuague.

Siempre limpie inmediatamente después del uso con agua caliente y detergente todas las partes que han estado en contacto con los alimentos.

3. Para facilitar la limpieza enjuague los accesorios removibles directamente después de su uso.
4. Lave y seque los accesorios y el recipiente. Evite utilizar esponjas y abrasivos. Séquelos con un paño limpio y suave.
5. Todos los componentes plásticos se deterioran con el uso prolongado de lavavajillas para su limpieza. Sin embargo, todas las partes de la procesadora de alimentos toleran el uso de lavavajillas, excepto la base del motor, el cable y el enchufe.
6. Si utiliza un lavavajillas, lave todas las partes de la procesadora en el estante superior.

Nota: Se recomienda limpiar todas las partes de la unidad a mano con agua tibia jabonosa, menos la base del motor, el cable y el enchufe.

Advertencia: Tenga cuidado cuando manipule las cuchillas metálicas ya que son elementos extremadamente filosos.

LP 8310.qxd 4/16/07 10:24 AM Page 2

LP 8310.qxd 4/16/07 10:25 AM Page 18

Listado de Servicios Técnicos Autorizados en la República Argentina

Consultas, información, venta de repuestos y accesorios: Roque Pérez 3858 (C1430FBX) Capital Federal. Horario de atención de lunes a viernes de 9:00 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4548-5005

Provincia	Ciudad	Telefono	Servicio tecnico	Dirección
Capital Federal	Palermo	4832-6075	CIRVE	J.L. Borges 2290
	Nuñez	4701-2828	C.E.S.	Av. Cabildo 4650
	Villa Urquiza	4522-7565	C.E.S.	Juramento 4838
	Almagro	4958-2537	Carlos Sardella	Castro Barros 598
	Liniers	4644-2997	Serv.Téc. Hi San	Av.Rivadavia 10571
	Flores	4613-6009	Serv. Téc. Hi San	Av. Nazca 1090
	Palermo	4776-3639	Tel - Ser	Paraguay 4665
	Villa Lugano	4638-3854	Tecnicolor	Av. FF.de la Cruz 6483
Gran Buenos Aires	Borazatogui	4256-0359	Electrónica Francia	calle 149 N° 1440
	Beccar	4732-3557	C.E.S.	Av. Centenario 2219
	Caseros	4759-2764	Logi-K	Avenida Mitre 4782
	Escobar	0810-444-2492	JMB Serv. Tec. SRL	Servicio a domicilio
	Ezeiza	4295-5544	Setinel	Paso de la Patria 601
	Florencio Varela	4255-5854	Casa Torres SA	Av San Martín 824
	Gral Rodriguez	0237-4850151	Oeste Color	Rivadavia 532
	Haedo	4658-4090	Setinel	Av. Pte. Peron 679
	Lomas de Zamora	4245-8787	TV color Lomas	Bocdo 639
	Lomas de Zamora	4292-3962	Serinel	H.Irigoyen 8201
	Laferrere	4457-8786	Auditel	O. Andrade 6117
	Lanús	4225-7359	TV color Lanús	9 de Julio 1981
	Luján	02323-422769	Electrónica Curti	P. Alberti 821
	Martinez	4717-5313	JMB Serv. Tec. SRL	Av. Fleming 2221
	Morón	4483-3664	Electrotel	Alte. Brown 746
	Morón	4629-4565	Servotronic Moron	Buen Viaje 1222
	Pacheco	0810-444-2492	JMB Serv.Tec.SRL	Servicio a domicilio
	Pilar	02322-430443	GB electronica	Rivadavia 998
	Quilmes	4250-8148	Elec.Ser.&Des.	Av.12 de Oct.2901
	Rafael Castillo	469/-9009	Setinel	Av. C. Casares 547
	Ramos Mejia	4656-0619	Electrotel	Belgrano 224
	Ramos Mejia	4656-1709	CIRVE	Av. de Mayo 399
	S.Fernando/S Martin	4744-7240	M.P.	Gral Pinto 1252
	San Fernando	4717-5313	JMB Serv.Tec.SRL	Av.Pte Peron 435
	San Justo	4651-4230	Auditel	Dr. A. Illia 2323
	Sarandi	4204-3126	Ciders TV	Av. Mitre 2919
	Villa Ballester	4768-5249	Servotronic V. Ballester	J. Hernandez 3101
	Wilde	4227-3666	Electronica Ned	Av. Mitre 6578
Buenos Aires	9 de Julio	02317-424051	Marcelo Milocco	E.Rios y Fournier
	Arrecifes	02478-454884	Servi Hogar Oscar	Av. Dardo Rocha 646
	Azul	02281-430795	Tlcc. Buttafuoco	Bogliano 960
	Bahia Blanca	0291-4523137	Elec. D´Amato	Donado 540
	Bahía Blanca	0291-454/548	Belt Electrónica	Brown 561
	Bolivar	02314-428353	Zaccardi	Guemes 292
	Brandsen	0221-461-4984	Elec. Bander	Segada 16
	Campana	03489-427244	Promoven S.H.	Av. Balbin 817
	Cnel Pringles	02922-42945	Casa Dibello	San Martin 760
	Chacabuco	02352-426918	Casa Dibello	Av. Garay 211
	Chascomus	02241-425974	Ciuci Gustavo Jose	Machado 60
	Chivilcoy	02346-424129	Fa - Ma	Cnel Suarez 109
	Dolores	02245-443122	Casa Yanibello	Buenos Aires 1342
	Gral Villegas	03388-420156	Gust.Colangelo	Rivadavia 584

Provincia	Ciudad	Telefono	Servicio tecnico	Dirección
	La Plata	0221-4516021	Datos e hijo	calle 68 - 1532
	Las Flores	02244-453233	Sonimac	Leandro N.Alem 484
	Lincoln	02355-421816	Elec. Lincoln	25 de Mayo 298
	Lobos	02227-421748	J.C. Castelao	Suipacha 344
	Mar de Ajó	02257-421750	Tauro Electrónica	Catamarca 14
	Mar del Plata	0223-4738855	FM service	Belgrano 4477
	Mariano Acosta	0220-4992492	Elec. Eder TV	Superi 605
	Mercedes	02324-423014	Mercedes Televisión	calle 16 N° 1100
	Necochea	02262-426134	Electrónica Camejo	calle 63 N° 1745
	Pergamino	0247/-4211/7	ACV sistemas	Dr.Alen 758
	San Nicolás	03461-428955	Servi Hogar Oscar	Av.Luis Viale 362
	San Pedro	03329-425523	Elcc. Mcnisalc	Mitre 1699
	Tandil	02293-445286	Frijon Jose Luis	Montiel 1134
	Zarate	03487-427353	Elec. Spinozzi	Ituzaingo 1030
Cordoba	Córdoba	0351-4234345	Servicor	25 de Mayo 790
	Córdoba	0351-4658131	Servicor	Av. F. Aerea Arg. 1979 B°
	Córdoba	0351-4737478	Audiocentro	M. Garcia 944
	Córdoba	0351-4222513	Electrónica Monti	Viamonte 1484
	Jesus María	03525-423582	Led's Electronica	Av. Juan B. Justo 1065
	Las Varillas	03533-420195	Centec	Tucuman 129
	Rio Ceballos	03543-450897	Audiocentro	R. de Escalada 236
	Villa Allende	03543-431236	Audiocentro	Elpidio Gonzalez 101
	Villa Carlos Paz	03541-434939	Servicor	Alvear 381
	Villa María	0353-452-3466	Video Centro Técnico	San Juan 1799
Corrientes	Corrientes	03783-441010	Electrónica San Javier	Cosquin y P.Crespo 1.10
	Goya	03777-432402	Electrónica San Jose	Jose Gomes 1129
Catamarca	Catamarca	03833-427235	Omicron SRL	San Martin 225
Chaco	Resistencia	03722-420504	I.T.E.T.	Vedia 412
	Resistencia	03722-426030	Jorge O. Freschi	Avenida Avalos 320
Entre Rios	Colon	03447-424312	On Electrónica	25 de Mayo 218
Jujuy	Jujuy	0388-4250847	Elec. Sandoval	Av Parroco Marshke 528
	Perico	0388-4911696	Elec. Pal-Color	Escolástico Zegada 46
La Rioja	La Rioja	03822-450051	Tecnos	Av. Peron 1049
Mendoza	Godoy Cruz	0261-4249601	Video Sistemas	J.B.Justo 595
	Mendoza	0261-4299974	Delta Electrónica	Entre Rios 299
Neuquen	S.Martin de los Andes	02972-425155	Zener Electronica	Elordi 614
Salta	Salta	0387-4312150	Mendoza Refrigeración	Urquiza 16
Santa Fe	Rosario	0341-421-7700	Electrotel	Maipu 828
	Rosario	0341-4645466	Service Italia	Corrientes 3562
	Santa Fé	0342-4533563	Litoral Service	9 de Julio 2765
	San Justo	03498-42/692	Perone	Iriondo 3248
	Venado Tuerto	03462-424061	Telemar sh	H.Irigoyen 1512
	Venado Tuerto	03462-463548	Elec.Degiovanini	H.Irigoyen 1289
Sgo.del Estero	Sant. del Estero	0385-4219989	Electrovision	Alvarado 99
Tdel Fuego	Ushuaia	02901-435456	Los Especialistas	Antartida Argentina 71
Tucuman	Concepción	03865-424666	Electrónica AG	Lamadrid 290
	Concepción	03865-421202	Teletronic	Belgrano 268
	Tucumán	0381-4229078	Edu Mag SRL	M. Avellaneda 129
	Tucumán	0381-4363816	Electro NOA	Chiclana 1338

Este listado de Servicio Técnico Autorizado podrá ser modificado sin previo aviso. Ud. podrá encontrar la última actualización en www.atma.com.ar

LP 8310.qxd 4/16/07 10:25 AM Page 19

ATMA

CERTIFICADO DE GARANTIA

Modelo: MP 8602

Casa vendedora .....Fecha.....

Localidad.....Provincia.....

NEW SAN S. A. garantiza este producto de uso doméstico, por el término de 12 meses a partir de la fecha de compra, incluyendo dentro de este período el plazo legal de 3 meses, presentando este certificado de garantía y la factura fiscal original dentro del plazo antes mencionado.

Esta garantía cubre todo defecto o falla de fabricación que pudiera producirse en el aparato y es válida únicamente en la República Argentina.

NEW SAN S. A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes.

Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias de este equipo deberán hacerse siguiendo y respetando las especificaciones técnicas, instalación, indicaciones y consejos que se formulan en el Manual de Instrucciones que forma parte de esta garantía.

La presente Garantía dejará de tener validez cuando:

a- La etiqueta de identificación y/o número de serie hubiera sido dañado, alterado o quitado.

b- La operación y/o instalación no hubiera sido efectuada cumpliendo estrictamente las indicaciones del manual de instrucciones.

c- Hayan intervenido personas ajenas al Servicio Técnico de la Firma.

d- No se presente la factura fiscal de compra, o la misma tuviera enmiendas y / o faltare la fecha de compra.

e- Se verifique que los daños fueron causados por cualquier factor ajeno al uso normal del aparato.

f- Se verifique que los daños fueron causados por deficiencias en la instalación eléctrica o por fluctuaciones en la tensión de alimentación originadas por las compañías de distribución eléctrica.

g- Se verifique que los daños fueron causados por fenómenos atmosféricos tales como inundaciones, terremotos, tormentas eléctricas.

h- Se verifique que los daños se hayan producido por el transporte después de la compra, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.

En caso de falla del equipo, el consumidor podrá elegir el lugar más conveniente para la reparación, indicados en listado adjunto, listado que forma parte de esta garantía. Cuando el examen realizado por nuestro Personal Técnico Autorizado sobre el producto y la documentación pertinente, determine que rigen los términos de la garantía, el mismo será reparado sin cargo. El tiempo máximo de reparación será de 30 días hábiles; de no contarse con el repuesto, el tiempo máximo de reparación estará condicionado a las normas de importación de partes.

En el caso que NEW SAN S.A. o alguno de los Servicios Técnicos Oficiales determine la necesidad de trasladar el producto a taller, los gastos de flete, seguro o cualquier otro que deba realizarse para la ejecución del mismo correrán por cuenta del otorgante de la garantía como lo disponen las leyes 24.240 y 24.999.

La instalación para su correcto funcionamiento será por cuenta del consumidor.

Esta garantía no cubre defectos o fallas ocasionadas por deficiencias en la instalación del equipo.

NEW SAN S.A. S. A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del equipo.

Importa, distribuye y garantiza :
NEW SAN S. A.
Roque Pérez 3650 C1430FBX Capital Federal
Centro de Servicios, venta de repuestos y accesorios
Roque Pérez 3656 C1430FBX Cap. Federal. (011) 4545-5005 / 4546-5005
www.atma.com.ar